









Stundenplan Biersommelier Frühling 2026



frastanzer



Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

Uhrzeit	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Montag, 13.04.2026	Dienstag, 14.04.2026	Montag 22.04.2026	Dienstag 23.04.2026	Mittwoch 24.04.2026
ORT				 			
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Dominik Lissek	Bier „heute“ Österreich und seine Bierlandschaft Jens Luckart	Bräutag/Zutaten Michael David Albert Mühlwerth	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierherstellung Michael David	Wiederholung Bierherstellung Michael David	Prüfungstag Schanktechnik
8:45 bis 9:30	Rohstoffe Dominik Lissek	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Jens Luckart	Bräutag Mälzen	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierstile Michael David	Wiederholung Bierstile Michael David	
9:30 bis 10:15	Bierherstellung Dominik Lissek	Fachausdrücke der Bier Degustation Jens Luckart	Bräutag Maischen	Modul 2+3 Zapfen, Einschenken, Ausschankfehler Karl Huber	Bierbeschreibung Michael David	Fragenkatalog Michael David	
10:15 bis 10:30 Pause*							
10:30 bis 11:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierstile nach EBC Jens Luckart	Bräutag Abläutern Würze kochen	Wiederholung Bierherstellung Michael David	Modul 4+5 Bierpflege, Wartung Karl Huber	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber	Ausklang bei Hops and Malt Dornbirn
11:30 bis 12:30	Degustation 8 Prüfungsbiere & Beschreibung Michael David	Österreichische Biere Jens Luckart	Bräutag Kühlen und Hefegabe	Wiederholung Bierherstellung Michael David bis 12:00	Modul 6 Biergläser Karl Huber bis 12:00	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber	
12:30 bis 13:30 Mittagspause*				12:00-13:30 Mittagessen & Fahrt nach Egg	12:00-13:30 Mittagessen	12:30 bis 13:30 Mittagspause*	
13:30 bis 14:30	Biercocktails und Bierkarte Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Bräutag Gärung-Reifung-Lagerung	Brauereiführung Dominik Lissek in Egg	Brauereiführung Stephan Summer	Wiederholung Brauen Michael David	
14:30 bis 15:30	Food Pairing Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Bier zapfen Schankanlagen, Hygiene Michael David	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek in Egg	Bier und Gesundheit Tobias Gut	Wiederholung Bierstile Michael David	
15:30 bis 16:00 Pause*							
16:00 bis 17:30	Bier und Käse Degustation Christian Grass, Vo.Milch & Dietmar Melzinger, Hops & Malt	Besuch Biererlebnisswelt Karl Huber	Bier & Schokolade Degustation Gunter Fenkart Manfred Hoffmann	Bier zapfen Dominik Lissek in Egg	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer	Schriftliche Prüfung Michael David Karl Huber	

* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.